

Однако он не обратил на это внимания и продолжал показывать Ян Цзинчжао этапы приготовления торта. Пока торт не оказался в духовке, затем вышел оттуда, мягкий на ощупь и источающий божественный аромат.

— Как тебя зовут? — спросил Ян Цзинчжао.

— А? — Хо Цзян, разрезая испеченный торт для дегустации, машинально ответил. — Меня зовут Хо Цзян.

— Я возьму тебе стоимость одежды, — вдруг сказал Ян Цзинчжао, запнувшись. Он вовсе не собирался это говорить.

Хо Цзян повернулся и сияюще улыбнулся:

— Не стоит беспокоиться, дома постираю, и всё будет в порядке.

Ян Цзинчжао просидел в оцепенении до конца урока, пока Хо Цзян не вышел из класса и не исчез из виду. Рядом с ним лежала упакованная коробка с тортом, внутри которой находились торт и буквенное печенье, которые они приготовили вместе.

Этот вкус напомнил Ян Цзинчжао о тех временах, когда его мать была еще жива и каждый год на его день рождения пекла торт. Но позже, под строгим руководством отца, он больше никогда не отмечал свой день рождения.

— Так это и есть Хо Цзян, — подумал он.

В тот же вечер аккаунт под названием «@Молодой господин Цзин» подписался на «@Ресторан Хо Цзяна».

Деспотичный генеральный директор (в кавычках) Ян Цзинчжао включил режим одержимого сталкера.

Хо Цзян, занятый подготовкой своего первого креативного рекламного поста, ничего об этом не знал.

В прошлой жизни Хо Цзян был человеком заурядным, каждый день после работы он сидел в своей съемной квартире, не играя в игры, а просто просматривая новости, читая комментарии и следя за романами. Поэтому, помимо готовки, Хо Цзян лучше всего разбирался в интернете. Это и стало одной из причин, почему он решил начать свой бизнес в сети.

Возможно, именно годы, проведенные в интернете, подарили Хо Цзяну обостренное чутье и точный суждения, что позволяло ему с легкостью ориентироваться в сети.

Поэтому его первый пост о еде содержал неожиданный рецепт. Он был одновременно простым и изысканным, легким в исполнении, но с сложными шагами... Это было странное сочетание, вызывающее улыбку.

Первое блюдо, которое опубликовал Хо Цзян, была лапша быстрого приготовления.

«@Ресторан Хо ЦзянаV: Роскошная лапша „Море, суша и воздух“». Под постом было размещено около двадцати фотографий, а также рукописный рецепт Хо Цзяна, который был одновременно красивым и подробным, легко доступным для понимания.

Основной ингредиент: лапша быстрого приготовления.

Дополнительные ингредиенты: краб, курица, голубь, мацутакэ, перепелиные яйца, сыр...

Краб шел с подробной инструкцией по разделке, мясо крабовых ножек было упругим и прозрачным, придавая блюду нежный аромат.

Целую курицу вспарывали, начиняли специями, такими как семена гинкго и сушеные мандариновые корки, и медленно варили в глиняном горшке в течение двух часов.

Голубя готовили на пару, аккуратно нарезали маленькими кусочками для украшения.

Мацутакэ нарезали и добавляли в бульон, который медленно варили в кастрюле.

Затем добавляли упаковку лапши быстрого приготовления «Каншифу».

Два перепелиных яйца разбивали и жарили, чтобы получились миниатюрные яичницы.

Готовую лапшу выкладывали в миску, приправляли и украшали ломтиком сыра, который разрезали крест-накрест, чтобы аромат распространялся по всей кухне...

В финале на столе красовалась роскошная версия лапши быстрого приготовления, источающая аппетитный аромат, а под столом кошка и собака пили оставшийся куриный бульон и ели нарезанного голубя.

Пост был опубликован в 9 вечера, в пиковое время активности пользователей Вэйбо.

Менеджер Ян из компании «Синьдэ» просмотрел первую партию рекламных постов от различных аккаунтов, и только пост Хо Цзяна оказался наиболее удачным. Порадовавшись, что не ошибся в выборе, менеджер Ян решил, что Хо Цзяна обязательно нужно продвигать.

Сотрудники отдела маркетинга компании «Синьдэ» быстро включились в работу, и уже через несколько часов пост Хо Цзяна снова оказался на главной странице трендов, создав тему #Роскошная лапша «Море, суша и воздух»#.

Через два дня количество подписчиков Хо Цзяна перевалило за 30 000.

Под постом о лапше, помимо комментариев о том, что «слюноотделение усилилось», раздавались и стоны:

[@Мо: Это уже не лапша, а настоящий банкет из Маньхань! Хоть бы попробовать удалось!]

[@Цинь Янь: Люди живут хуже собак! Глупая собака и глупая кошка, не поделитесь кусочком!]

[@Цзян Цзян Цзян Цзян: Так поздно ночью, куда ни кинь взгляд — везде издевательства.]

[@Люцзы: Блогер, где продаётся эта сковорода с антипригарным покрытием? Выглядит очень удобной!]

[@Груша с мясом: Не могу, у меня в голове уже образ блогера — такой мягкий и заботливый.]

И правда, нашлись спрашивающие, где купить сковороду, чего даже сотрудники компании «Синьдэ» не ожидали. Так быстро пост Хо Цзяна начал приносить рекламный эффект. Это оказался самый быстрый результат из всех их рекламных каналов.

После этого Хо Цзян своим умом и талантом удивил компанию «Синьдэ», а компания своим

действием укрепила уверенность Хо Цзяна. Обе стороны были уверены — сотрудничество идет успешно и может быть долгосрочным.

Шумиха вокруг аккаунта Хо Цзяна в Вэйбо не могла не повлиять на ресторан сычуаньской кухни.

Лю Сяоси, работавший под началом шефа Цая, ничего не смог перенять, но за год знакомства с Хо Цзяном тайком научился нескольким приемам. Лю Сяоси знал, что Хо Цзян щедр и не скуп, и хотел дружить с ним. Увидев, что Хо Цзян действительно стал «знаменитостью», он искренне радовался за него, иногда подшучивая.

Хо Цзян, опасаясь, что Лю Сяоси начнет болтать лишнее на кухне, поспешно покачал головой:

— Кто меня знает, чтобы называть «знаменитостью»? Это просто аккаунт в Вэйбо. Не говори лишнего, особенно с сотрудниками ресторана.

Лю Сяоси выглядел смущенным, и Хо Цзян понял, что опоздал с предупреждением — этот парень уже наверняка всем рассказал.

И действительно, когда Хо Цзян вышел на следующую смену, атмосфера на кухне была странной.

Раньше коллеги звали его просто «Сяо Хо», но теперь вдруг стали обращаться «Шеф Сяо Хо». Иногда, когда он нарезал овощи или переворачивал еду на сковороде, кто-то стоял рядом и наблюдал. Даже помощники стали более активными, иногда, если блюдо нужно было срочно, стоило только попросить, как кто-то сразу приходил на помощь. Ни в этой жизни, ни в прошлой Хо Цзян не знал такого отношения.

Дерево, что выше леса, ветер неизбежно свалит.

Хо Цзян понимал, что его дни в ресторане сычуаньской кухни сочтены.

И действительно, по мере того как Хо Цзян продолжал постить рецепты, атмосфера на кухне становилась все более напряженной, и, наконец, шеф Цай взорвался.

В тот день после обеда в одном из блюд Хо Цзяна обнаружили волос, и его вернули из зала.

Хотя Фань Пэньюй был человеком добродушным и снисходительным к сотрудникам, в таких вопросах он был очень строг и не терпел халатности. Блюдо Хо Цзяна оказалось испорченным, и штраф за это был незначительным по сравнению с тем, как тяжело было выслушать выговор.

Шеф Цай, тыкая пальцем в волос в блюде, начал ругаться:

— Трёхногих жаб не сыщешь, а поваров на двух ногах — пруд пруди!

Будь это раньше, Хо Цзян, возможно, стерпел бы, ведь они все работали под одной крышей. Кроме того, хотя Фань Пэньюй был владельцем ресторана, его отношения с шефом Цай были напряженными, и если бы шеф Цай начал забастовку, это стало бы проблемой.

Поэтому Хо Цзян никогда не провоцировал шефа Цай.

Но сегодня всё было иначе, Хо Цзян больше не был прежним. Он не собирался молчать и не признал свою вину.

Шеф Цай ядовито заметил:

— О, ладно тебе, зазвездился? Даже если ты крутой в Вэйбо, ты все равно здесь работаешь? Вместо того чтобы заниматься ерундой, лучше бы сосредоточился на своей работе. Разве можно заработать на этом интернете? Ты все равно работаешь в ресторане.

Хо Цзян просто снял фартук:

— Шеф Цай, не стоит так говорить. Мою зарплату выплачиваете не вы.

Шеф Цай поперхнулся, ведь это было правдой. Хо Цзян, хотя и подчинялся ему, не был его сотрудником. Хо Цзян был нанят Фань Пэньюем и получал зарплату от ресторана. Фань Пэньюй всегда был щедр, и Хо Цзян получал немало преимуществ, что вызывало зависть среди сотрудников, которые сравнивали его заработок с их собственным.

Ничего так не бесит, как сравнения. Шеф Цай не хотел, чтобы его сотрудники сравнивали свои зарплаты с зарплатой Хо Цзяна, не хотел, чтобы они сравнивали его кулинарные навыки с навыками Хо Цзяна, и не хотел, чтобы они сравнивали его с Фань Пэньюем в плане щедрости. Видя, как ведут себя на кухне в последнее время, шеф Цай боялся, что если он не покажет пример, то потеряет контроль над своими подчиненными.

Шеф Цай решил довести дело до конца, и, увидев, что Хо Цзян снял фартук, он начал выгонять его:

— Не хочешь работать — вали отсюда, лишней болтовни!

— В чём дело? Кто кого собрался выгонять в моё отсутствие?

Как только раздался голос Фань Пэньюя, на кухне воцарилась тишина.

Шеф Цай решил захватить инициативу и начал обвинять первым:

— Этот парень только и делает, что халтурит вместо работы. В его блюде нашли волос, и его вернули из зала. Фань Пэньюй, не пойми меня превратно, но работа с ним грозит мне потерей репутации.

<http://bllate.org/book/16565/1512617>